

spotkanie ŚWIĄTECZNE

MENU PODAWANE NA PÓLMISKACH W STOŁY*

Oferta dla grup min. 10 osób. Podane ceny są cenami brutto.

Zupa (1 pozycja do wyboru)

Barszcz z uszkami

Krem z grzybów leśnych z kwaśną śmietaną i pietruszką

Danie główne (2,5 porcji | osoba)

Karp smażony na maśle z cebulą

Morszczuk w panko

Roladka z dorsza z szynką dojrzewającą

Połędwica wieprzowa z grzybami

Kotlet de volaille

Pierogi z kapustą i grzybami (2 szt. | osoba)

Dodatki (450 g | osoba)

Zasmażana kiszona kapusta

Warzywa gotowane z chrupiącym panko

Kluski śląskie z prażoną cebulką

Krokiet ziemniaczany z kiszoną kapustą

Ziemniaki pieczone w ziołach

Sos pieczeniowy

Sos porowy

Napoje

Kawa, herbata, woda, sok

139 zł | os.

Słodka chwila (2 porcje | osoba)

Sernik, makowiec, strudel, orzechowiec, piernik

dopłata do ceny kolacji
+ 29 zł | os.

Zakąski zimne (5 porcji | osoba)

Łosoś w galarecie

Schab w ziołach

Morszczuk w glazurze BBQ

Śledź w śmietanie z musztardą i kruszonką z piernika

Pasztet z mieszanych mięs z żurawiną

Salatka makaronowa z pieczonym łososiem

Mieszane sałaty z serem korycińskim, ogórkiem, pomidorem i winegretem ogórkowym

Sos tatarski

Pieczywo naszego wypieku/masło ziołowe

dopłata do ceny kolacji i słodkiej chwili

+ 70 zł | os.